39e Année. — Tome LXXVII N° 2002 Paris, 10 Novembre 1932

REVUE DE VITICULTURE

CINQUANTENAIRE DE LA RECONSTITUTION EN VAUCLUSE (1)

Plants américains

La dernière solution admise, susceptible au contraire d'une application générale, consiste dans l'emploi des vignes américaines résistantes à l'action du Phylloxéra. Cette résistance a été constatée en Amérique et en Europe.

En effet lorsque M. Planchon reconnut l'insecte en France les savants américains le trouvèrent également par des recherches sur les racines, et s'expliquèrent ainsi l'insuccès des plants français en Amérique.

Durant sa mission en Amérique en 1873 des documents divers recueillis lui indiquèrent que le Phylloxéra existait déjà en Amérique depuis 1834. Ceci explique que le Phylloxéra a fait son apparition dans le département là où on avait planté des plants de vignes américaines enracinés, importés d'Amérique.

Cette résistance au phylloxéra s'étant maintenue, il fallait rechercher d'où provenait cette résistance. Les recherches faites en 1876 et 1877 par M. Foëx démontrèrent que les propriétés de résistance des vignes américaines au Phylloxéra étaient dues à l'organisation spéciale de leurs racines.

La résistance des plants américains étant acquise on s'explique qu'ils furent bien vite adoptés pour la reconstitution du vignoble.

Les premiers plants américains importés le furent pendant la mission en Amérique par M. Planchon, qui ne fit expédier que des plants producteurs directs cultivés en Amérique. Puis ce fut les plants porte-greffes tels que Riparia, Solonis, Rupestris, etc. Mais ce n'est qu'après la mission de M. P. Viala en Amérique, en 1888, que furent importés les plants réfractaires à leur maximum au Phylloxéra et au Calcaire, dont le plus apprécié fut le Berlandieri qui a servi à obtenir les hybrides porte-greffes des plants résistants au Calcaire.

Si la résistance des vignes américaines au Phylloxéra était résolue, il n'en était pas de même de leur adaptation au sol au point de vue de résistance au calcaire, aussi un grand nombre d'essais furent entrepris dans les terrains de cette nature.

En collaboration de M. A. Tacussel dans sa propriété de Vaucluse, nous nous sommes livrés, de 1891 jusqu'en 1901, à des essais d'un grand nombre de variétés américaines en terrain de coteau, sec, très calcaire, appartenant au miocène moyen, formé par les couches inférieures de la mollasse marine, étage burdigalien, composé ici par des calcaires gréseux et des marnes sableuses qui donnent un sol grisâtre, pierreux, très pauvre en principes fertilisants.

Comme le greffage pouvait avoir une influence sur la végétation des diverses

(1) Voir Revue, n° 2001, page 277.

variétés essayées, il en a été greffé, en 1894, un certain nombre de pieds avec le Chasselas doré. Les résultats que nous en avons obtenus ont été publiés dans la *Revue de Viticulture* chaque année depuis 1891 jusqu'en 1901.

Ces essais ont été d'une grande utilité vu qu'ils ont démontré que l'on pourrait reconstituer des terrains des plus calcaires avec les hybrides de Berlandieri qui se sont montrés chaque année très vigoureux et très productifs.

Si la reconstitution du vignoble vauclusien s'est faite plus lentement que dans les autres départements du Midi, cela tient à la différence des conditions de milieu. Ici cette culture n'est pas exclusive. Grâce à l'eau, on a pu en entreprendre d'autres rémunératrices ; ce qui a ralenti encore la reconstitution, c'est le mode d'exploitation du sol généralement amodié (fermage ou métayage).

En outre, l'agriculture s'est vu découragée un moment par la présence des maladies cryptogamiques qui ont sévi avec intensité inouïe pendant plusieurs années, surtout sur un cépage très cultivé ici, le Grenache ; et son courage n'a été relevé que lorsque les premières applications du sulfate de cuivre lui ont permis de se rendre maître de la maladie.

Dès le commencement de la reconstitution, de 1870 à 1874, la commission de viticulture de la Société d'Agriculture, sous la présidence de M. Auguste Besse et par son initiative organise en 1876 un champ d'expériences de cépages américains. Ces travaux sur les plants américains se poursuivent sans interruption et permettent de distribuer gratuitement des boutures obtenues aux agriculteurs pour qu'ils puissent expérimenter leur valeur.

Ces plants comportaient surtout les producteurs directs Clinton, Herbemont, Isabelle, Jacquez..., etc., voulant ainsi éviter le greffage à cause de la soi-disant difficulté de l'opération et supposant qu'elle pourrait rendre les souches caduques, c'est-à-dire non productives.

Ces idées n'ont pas prévalu longtemps, la pratique ayant tranché la question. Aussi les agriculteurs abandonnèrent les producteurs directs et les remplacèrent par les porte-greffes.

Ils savent maintenant depuis pas mal d'années à quoi s'en tenir sur les cépages américains présentant à la fois le maximum de résistance au Phylloxéra et à la Chlorose. C'est ainsi que dans les terres profondes, fertiles et peu calcaires, ils emploient de préférence le Riparia-gloire ; dans celles de même nature, mais renfermant jusqu'à 25 % de calcaire, les Riparia × Rupestris 3306, 3309 ; dans les terres renfermant jusqu'à 35 % de calcaire l'Aramon × Rupestris Ganzin n° 1, le Mourvèdre × Rupestris 1202, le Rupestris du Lot ; dans les terres renfermant au-dessus de 35 % de calcaire les hybrides de Berlandieri.

Le Rupestris du Lot si estimé dans le Vaucluse a été principalement adopté pour les terrains dits de Garrigues appartenant au diluvium alpin. Des plantations faites dans les environs de Sainte-Cécile, commune dénommée aujourd'hui Sainte-Cécile-les-Vignes, sur des défoncements à la charrue à vapeur, greffées en Carignan et Clairette, ont vu doubler les rendements que l'on obtenait du temps des vignes françaises. Le Solonis employé au début de la reconstitution dans les terres humides de nature argilo-calcaire n'est guère employé maintenant.

Pour faciliter la reconstitution aux agriculteurs, nous avons entrepris en 1896, en collaboration de M. Torcapel, la confection des cartes agronomiques communales indiquant suivant la nature et la composition des terrains la variété américaine à y adopter et les engrais à y appliquer. Ces cartes ont obtenu une médaille d'or à l'exposition universelle de Paris et une autre à l'Académie d'agriculture de France.

La viticulture a eu la bonne idée d'affecter ces variétés au greffage des cépages anciennement cultivés dans le département produisant des vins fins, capiteux et bouquetés, tels que Grenache, Counoïse, Mourvèdre, Cuisaut, Carignan, petite Syrah, Clairette ; d'autres ont pris de préférence les raisins de table principalement le Chasselas qui fait la fortune des territoires environnant la commune du Thor.

Si au début de la reconstitution, les hybrides Bouschet, vu leur pouvoir colorant, ont été admis, la plupart au bout de quelques années furent abandonnés ; trois types furent seulement conservés, l'Alicante Bouschet, le grand Noir et le Petit Bouschet qui tend aujourd'hui à disparaître.

Le système de greffe le plus en faveur est la greffe anglaise, qui a l'avantage de donner les soudures réussies. On y supplée ; lorsque le diamètre du sujet ne la comporte pas, par la greffe en fente.

Afin d'éviter les échecs dûs au greffage sur place, on prend l'habitude de planter des greffés soudés, ce qui, en effet, est plus pratique pour obtenir des plantations régulières et de bonnes soudures, puisqu'on a pu, avant la mise en terre, les sélectionner.

Le département, depuis de bien longues années, a pris le premier rang en France, pour la culture des vignes américaines, grâce à son climat tempéré, à sa fertilité et à ses canaux d'irrigation qui permettent l'établissement de nombreuses pépinières. Tous les terrains et tous les climats ne se prêtent pas aussi facilement à cette culture spéciale.

Devant les besoins du vignoble français et des vignobles étrangers, cette culture a pris dans le département une grande extension.

D'après la déclaration de récolte d'environ 2.000 propriétaires, la surface cultivée en pieds mères était de plus de mille hectares donnant une récolte moyenne de plus de 35 millions de boutures d'un mètre.

Celle en plants greffés-soudés racinés était de 225 hectares représentant une récolte de plus de 25 millions de plants soudés-racinés pour un greffage total de plus de 70 millions de boutures à 0 m. 30.

Celle des plants racinés non greffés était de 220 hectares produisant une récolte de plus de 35 millions de plants racinés sur 74 millions de boutures de 0,50 mises en pépinière.

On voit toute l'importance de cette production vauclusienne. Parmi les maisons les plus importantes qui se livrent à cette culture, il faut citer au premier rang les maisons Emile Fenouil, Girard, Paul Fenouil et Gonnet.

Avant la disparition des vignes françaises la plantation effectuée était en lignes, dite à la Provençale et on y joignait des cultures intercalaires. On a remplacé dans la plupart des terrains cette plantation par celle en carré et on a de

ce fait supprimé les cultures intercalaires. On revient aujourd'hui à la culture en lignes distantes en moyenne de 2 mètres pour faire emploi du tracteur.

La taille s'est aussi modifiée, tout en conservant à la souche la forme en gobelet.

Cette modification consiste à ne pas laisser allonger les bras de la souche en taillant sur le sarment le plus rapproché. Chaque courson laissé est taillé à 2 yeux plus le bourrillon. On ne laisse guère que 3 bras aux souches ; aujourd'hui vu que le terrain s'est amélioré et vu la vigueur des plants américains porte-greffes, on laisse un plus grand nombre de coursons.

Quelques essais sont faits depuis quelques années pour implanter la taille longue sur fil de fer ; son utilité n'est seulement démontrée que pour les cépages de raisins de table tardifs.

(*A suivre.*)

Ed. Zacharewicz,
Directeur honoraire des Services agricoles de Vaucluse.

LA CULTURE DES RAISINS DE TABLE EN HONGRIE (1)

La culture des raisins de table en Hongrie est déjà très ancienne. Des superficies assez considérables sont plantées depuis longtemps avec les meilleures variétés de raisins de table et c'est surtout après la destruction du vignoble par le Phylloxéra que la culture des raisins de table en Hongrie a pris un grand essor. Quand le Phylloxéra détruisit les vignobles des coteaux, une partie considérable du vignoble a émigré dans les sables de la grande plaine hongroise entre le Danube et le Theiss, où on a planté de grandes surfaces avec des raisins de table. Aussi dans les grandes plaines et coteaux fertiles au nord de Budapest, à Gyöngyös, etc., la culture des raisins de table s'est très développée. Mais les raisins de table sont aussi très répandus dans toutes les autres contrées viticoles de la Hongrie.

Avant la guerre, ces vignobles étaient les principaux fournisseurs en raisins de table de toute la monarchie austro-hongroise et l'exportation de ces raisins d'excellente qualité était très développée. Le vignoble hongrois était le principal fournisseur de l'Autriche et de la Tchéco-Slovaquie actuelle, ainsi que des autres provinces septentrionales qui appartiennent actuellement à la Pologne (Galicie) et à la Roumanie (Bukowina). Mais les excellents raisins de table hongrois trouvaient aussi des débouchés en Allemagne et dans les autres pays de l'Europe, consommateurs de raisins frais.

La variété principale qu'on cultivait et qu'on cultive encore est le Chasselas. Nous trouvons en Hongrie presque toutes les meilleures variétés de Chasselas, surtout le Chasselas blanc de Fontainebleau, le Chasselas croquant et le Chasselas rouge. En dehors du Chasselas, on cultivait et on cultive encore les divers

(1) Communication faite au IIIe Congrès international de Viticulture à Rome.

Muscats comme le Muscat Lunel, Muscat d'Alexandrie, Muscat de Hambourg, Chasselas Musqué (Passautti) et aussi quelques variétés précoces comme la Madeleine Angevine, la Madeleine Royale et d'autres bonnes variétés de raisins de table connues et répandues dans tout le monde viticole. Les variétés tardives comme le Dattier de Beyrouth, l'Olivette et d'autres n'ont pas été cultivées en Hongrie en quantités considérables, ce qui était une faute, car les consommateurs demandent aussi les variétés tardives et le climat chaud de la Hongrie est assez favorable à la culture de ces raisins tardifs.

Cependant je n'ai pas l'intention de parler de ces variétés bien connues, car le but de la présente conférence est surtout d'attirer l'attention de cette illustre assemblée sur les excellentes variétés de raisins de table *obtenues par hybridation et sélection* en Hongrie.

Sans être immodeste, je peux affirmer que nos hybrideurs ont obtenu en Hongrie non seulement quelques très bons porte-greffes, mais aussi d'excellentes nouvelles variétés de raisins de table, dignes d'être connues et répandues dans tout le monde viticole. C'est le mérite des célèbres hybrideurs hongrois : MM. Jean Mathiasz (mort en 1921), Joseph Mathiasz, Stark et Dr. Krassnay d'avoir obtenu et répandu ces excellentes variétés.

Jean Mathiasz, né en 1838, commençait son travail en 1866 à Kassa, ville qui se trouve actuellement en Tchéco-Slovaquie. Il faisait venir 1.600 variétés diverses de raisins de table de toutes les contrées viticoles du monde et après un travail de sept ans, il fixait 500 variétés. Ce vignoble d'essai devenait depuis la base de la culture des raisins de table en Hongrie. Pendant son travail de trente ans, Mathiasz obtenait 180 hybrides, desquels il existe encore environ 80. Après la mort de Mathiasz, encore 12 de ces obtentions commençaient à produire et sa veuve donnait les noms à ces douze hybrides. Mathiasz prenait part à beaucoup d'expositions internationales entre 1873-1921 et obtenait une série de hautes récompenses. Les plus belles récompenses étaient la grande médaille d'or à la Grande Exposition Internationale à Saint-Pétersbourg en 1894, puis le Grand Prix à l'Exposition Internationale de Bordeaux en 1896, le Grand Prix à l'Exposition Internationale de Hambourg en 1897 et le Grand Prix à l'Exposition Internationale à Paris en 1900.

Quelques années après la mort de M. Mathiasz (en 1926), le ministère d'Agriculture de Hongrie a acheté de sa veuve son vignoble d'essai et depuis ce temps c'est l'Etat hongrois qui s'occupe et fait continuer le travail de ce célèbre hybrideur.

M. Joseph Mathiasz, pomologue, était le frère de Jean Mathiasz et s'occupait comme amateur de l'hybridation des raisins de table. Entre les hybrides qu'il a obtenus, il y en a quelques-uns qui méritent toute attention.

M. Stark était un viticulteur hongrois qui a obtenu par semis d'origine inconnue deux très bonnes variétés de raisins de table très précoces.

M. le Dr. Krasznay, avocat à Pécs et viticulteur célèbre, vit encore, âgé de 73 ans. Il a dans son vignoble à Pécs une magnifique collection de raisins de table et il a obtenu par hybridation quelques excellentes variétés dignes d'être mentionnées.

Je voudrais maintenant présenter quelques-unes des obtentions de ces quatre hybrideurs hongrois, qui méritent l'attention du monde viticole.

1° *Obtentions de M. Stark*

Perle de Csaba. — Un Chasselas musqué extrêmement précoce qui mûrit en Hongrie vers la fin de juillet, donc deux à trois semaines avant le Chasselas. Les grappes sont moyennes, un peu allongées ; les grains ronds, vert-jaunes et croquants, très sucrés avec une excellente saveur musquée ; les raisins ont une certaine ressemblance avec ceux du Chasselas musqué français. Cette variété a une fructification moyenne, ne millerande et ne pourrit pas. Le cep est fort, les sarments rougeâtres, les feuilles vert-foncées, moyennes.

Puisqu'elle mûrit ses raisins environ 8 jours avant les variétés les plus précoces comme la Madeleine Angevine, la Madeleine Royale et le Précoce de Malingre, ses fruits sont considérés comme primeurs et on peut les vendre à des prix relativement élevés. Elle est très répandue en Hongrie et dans les pays limitrophes à la Hongrie. Des surfaces assez considérables sont déjà plantées avec cette excellente variété en Hongrie, Roumanie, Tchéco-Slovaquie, Yougoslavie et Autriche et nous l'avons aussi introduite en Allemagne, France, Algérie et autres pays viticoles. Elle est aussi cultivée dans les Etats-Unis de l'Amérique. Puisque la Perle de Csaba n'est pas très fructifère, il est recommandable de la planter dans les terrains fertiles et de la greffer sur des porte-greffes fructifères comme le Berlandieri × Riparia Teleki 8 B pour qu'on puisse lui appliquer une taille longue. Variété très recommandable pour la viticulture septentrionale par cause de son extrême précocité.

Raisin de Kossuth. — Semis d'origine inconnue. Mûrit en même temps que la Madeleine Angevine, mais ne millerande pas et est plus fructière que les Madeleines. Les grappes sont allongées, les grains ronds, grands, juteux et d'un goût très agréable. Puisqu'il est très fructifère, on peut le cultiver à taille courte aussi bien qu'à taille longue. Les raisins de ce cépage sont très agréables à manger, mais ne souffrent pas un voyage long. Donc ils sont plutôt destinés à la consommation locale.

2° *Hybrides de Jean Mathiasz*

Comme je l'ai déjà dit, M. Jean Mathiasz a obtenu 180 hybrides, desquels il existe encore environ 80. Puisqu'il ne m'est pas possible de décrire toutes les 80 variétés, je veux mentionner seulement les plus remarquables de sa collection.

1° *Muscats blancs :*

N° 14 : *Triomphe de Jean Mathiasz.* — Vigne très fructifère avec grappes grandes, grains très grands, ronds, jaunes ; 3e-4e époque de maturité. Cette variété n'est pas encore très répandue.

N° 25 : *Muscat Gustav Szauter* (Hybride de Raisin de Calabre × Muscat Candia). — Cep vigoureux et fructifère, sarments verdâtres, feuilles grandes, grappes allongées, grandes ; grains grands, ovoïdes, croquants, de très bon goût,

finement musqués. Raisin très bien conservable et transportable. 3e époque de maturité.

N° 26 : *Muscat Reine des Vignes* (Hybride de Souvenir à la Reine Elisabeth × Perle de Csaba). — Cep assez fort et fructifère avec sarments brun-clair, feuilles moyennes, luisantes, grappes grandes, allongées, ailées ; grains grands ovoïdes, jaune-foncé, très sucrés et d'un excellent goût un peu musqué. Première époque de maturité. On peut le tailler court ou long. C'est une des plus belles variétés de raisins de table connues et digne d'être répandue partout. Tous les visiteurs étrangers qui ont eu l'occasion de venir voir notre collection de raisins de table à Villany ont été surpris de la beauté et de l'excellente qualité des raisins de ce cépage. Comme cet hybride récent n'est pas encore très répandu, il est assez difficile à trouver du bois pour le greffage et les sarments sont payés en Hongrie à des prix très élevés.

N° 27 : *Muscat Tallian* (Hybride de Muscat Lahnes Perfection × Chasselas doré). — Cep et sarments vigoureux, feuilles moyennes, rondes, grappe grande, assez serrée, grains grands, ovoïdes, jaune-brun, croquants musqués, époque de maturité 3e-4e. Cépage tardif.

N° 28 : *Muscat Thalloczy* (Hybride de Royal Vine Yard × Muscat d'Alexandrie). — Cep vigoureux, sarments forts, feuilles grandes, épaisses, raisins très grands, lâches, grains grands, ovoïdes, jaune-vert avec des taches brunes du côté du soleil, croquants, très durs avec une saveur musquée très agréable. Une variété de très bel aspect et de 3e époque de maturité. Raisins bien conservables et transportables.

N° 31 : *Muscat Vörösmarthy* (Hybride de Chasselas Queen Victoria × Passatutti). — Gappe grande, lâche, grains ronds, jaune-foncé, très résistant à la pourriture. Les raisins souffrent très bien le transport. 3e époque de maturité. Cépage fructifère.

2° *Muscats rouges :*

N° 39 : *Nicolas Horthy, Gouverneur de Hongrie* (Hybride de Chasselas Tompa × Mme Jean Mathiasz). — Développement moyen. Sarments rouges, feuilles rougeâtres, grappe moyenne, allongée, semblable à celle du cépage Mme Jean Mathiasz, n'est pas sujette à la coulure. Grains rouges, moyens, un peu allongés avec peau épaisse, croquants, musqués, raisin très bien conservable et transportable. 3e époque de maturité.

N° 40 : *Mme Jean Mathiasz* (Hybride de Chasselas rouge de Foncé × Muscat Ottonel). — Cep assez fort, avec sarments rouge-foncé, feuilles moyennes, vert-foncé avec nervures rouges. La grappe est allongée, moyenne, avec pédoncules rouges et grains rouge-foncé, aussi grands que ceux du Chasselas, d'une excellente saveur musquée. Mûrit en même temps que le Chasselas, est un des meilleurs hybrides de Mathiasz. Les raisins sont très recherchés, car il n'y a que très peu de variétés de bons muscats rouges. Quelquefois elle souffre un peu de la coulure. Cépage très recommadable.

3° *Raisins de table non musqués, blancs :*

N° 78 : *Souvenir de la Reine Elisabeth* (Hybride de Millénaire Hongrois × Duc of Buccleuch). — Cep vigoureux, très fructifère avec sarments forts, d'aoûtement précoce. La grappe est grande, allongée, très bien conservable ; les grains sont très grands, allongés, croquants, très sucrés et d'une excellente saveur. 3e-4e époque de maturité. Un des raisins les plus recherchés en Hongrie. Ils sont aussi bien conservables et transportables comme les raisins du Dattier de Beyrouth, mais selon nos expériences, cette variété est préférable au Dattier de Beyrouth. Cépage digne d'être répandu.

N° 79 : *Millénaire Hongrois* (Hybride de Queen Victoria White × Raisin de Calabre). — Cep fort, feuilles grandes, grappe très grande d'un poids jusqu'à un kilogramme et bien conservable ; les grains sont très grands, ronds, jaunes et de bon goût. C'est une variété déjà assez répandue en Hongrie.

N° 87 : *Chasselas Michel Tompa* (Hybride Queen Victoria White × Chasselas Jalabert). — Grappe très grande, grains très grands, ronds, jaunes, assez juteux, d'un goût très agréable, remarquable surtout par la grandeur et la beauté de ses grappes.

N° 35 : *Ilona Zrinyi* (Hybride de Muscat Ottonel × Millénaire Hongrois). — Semblable au Millénaire Hongrois, mais les grains sont encore plus grands que ceux du Millénaire et de meilleur goût. Cépage plutôt tardif.

N° 17 : *Mademoiselle Mathiasz* (Hybride de Royal Vine Yard × Muscat Tinningham). — Développement fort, feuillage vert-foncé, grappes grandes, grains très grands, ovoïdes, jaunes, bien résistants, 2e époque de maturité. Belle variété recommandable.

N° 69 : *Evêque Prohaszka* (Hybride de Grosse Perle du Jura × Muscat de Caminada). — Cep fort, développement vigoureux, grappes grandes, grains très grands, vert-jaune un peu musqués. Cépage tardif.

4° *Variétés rouges :*

N° 99 : *Belle de Cegléd* (Hybride de Chasselas blanc croquant × Chasselas rouge Royal). — Un excellent Chasselas rouge clair qui résiste très bien à la pourriture.

N° 91 : *Prince Bocskay* (Hybride de Malakoff Usum × Muscat Candia). — Développement vigoureux, grappes grandes, grains allongés rouges, bien conservables et de bel aspect. Deuxième époque de maturité.

N° 102 : *Fleur de Kecskemét.* — Grappe très grande, serrée, grains grands, ronds, rouges, croquants, juteux, d'excellente saveur et très doux, très bien conservables et transportables. 3e époque de maturité.

5° *Raisins de table noirs :*

N° 106 : *Général Bem* (Hybride de Dodrelabi × Muscat Lahnes Perfection). — Cep fort, sarments forts, feuilles grandes, grappe très grande, ailée ; grains très grands, bleu-foncé avec peau épaisse, croquants, très durs, un peu musqués. Cette variété n'est pas encore répandue.

Hybrides Mathiasz-Kocsis :

Perle de Csaba rouge (Hybride de Perle de Csaba × Mme Jean Mathiasz). — Variété très fructifère, ressemble à la variété Mme Jean Mathiasz, le cep ainsi que les raisins, mais les raisins sont beaucoup plus serrés que ceux de la variété Mme Jean Mathiasz et ne sont jamais sujets à la coulure. Maturité environ 15 jours après la Perle de Csaba blanc. Les grappes sont moyennes, résistant très bien à la pourriture, les grains sont moyens, croquants, rouges, d'une excellente saveur.

Jean Bernath (Hybride de Kadarka × Muscat Jean Mathiasz). — Cep fort, sarments forts, *feuilles rouges*. Une variété très précoce avec des raisins presque noirs. Ses raisins résistent très bien à la pourriture et on peut les laisser longtemps sur les ceps. Le moût est très sucré et d'une couleur très foncée ; donc il est aussi un excellent teinturier rouge précoce. Nous observons cette variété depuis quelque temps et sommes de l'avis que c'est une variété d'avenir.

Chasselas Tokaj Angevine. — Un Chasselas très fructifère avec des grappes grandes, d'une couleur rose-clair. Maturité environ 8 jours après le Chasselas blanc. Les grains sont plus grands que ceux du Chasselas blanc, d'une très belle couleur rose et d'une excellente saveur. Très recommandable surtout pour des terrains bien au soleil.

Hybrides du Dr. Krasznay :

Muscat Elisabeth Krasznay (Hybride de Parc de Versailles × Clairette Musquée de Calabre). — Cep assez vigoureux, grappes moyennes, grains allongés, jaunes, de très bon goût musqué. Première époque de maturité.

Bénédiction de Pécs (Hybride de Bicane × Pearson Golden Queen). — Cep fort et très fructifère, grappes moyennes, allongées, grains grands, allongés, jaune-foncé, croquants, résistant à la pourriture et d'une saveur très agréable. La grappe ressemble au Chasselas Napoléon, mais cette variété ne souffre pas autant de la coulure que le Chasselas Napoléon. 3e époque de maturité. C'est une variété qui n'est pas encore très répandue, mais digne d'être suivie.

*
* *

Comme vous pouvez voir de ce qui précède, nous disposons en Hongrie d'un assez grand nombre de nouvelles variétés de raisins de table obtenus par hybridation et sélection et je crois qu'entre ces nouveaux cépages, on en trouvera quelques-uns qui présentent certains avantages en comparaison avec les anciennes variétés de raisins de table déjà connues et répandues.

Puisque le juste choix des raisins de table pour les plantations de l'avenir est d'une importance capitale, j'ai cru utile d'attirer l'attention de cette illustre assemblée sur ces nouveaux cépages. Aussi je me permets d'inviter tous ceux qui s'intéressent à ces nouvelles obtentions à visiter notre collection de raisins de table à Villany, en Hongrie, où ils seront les bienvenus.

Je suis convaincu que c'est principalement avec *la qualité des raisins* qui seront offerts aux consommateurs qu'on pourra acquérir une nouvelle et plus étendue clientèle et augmenter la consommation des raisins de table sur tout le monde.

J'ai fait l'observation qu'un assez grand nombre de consommateurs recherche les beaux raisins rouges et noirs avec saveur musquée. Sont aussi très demandés et bien payés les raisins avec grains allongés et d'une belle couleur jaune-foncé, ainsi que les raisins tardifs bien conservables et transportables.

Entre les nouvelles obtentions hongroises, il y a un certain nombre de raisins de table correspondant à ces désirs des consommateurs. Donc je crois que les hybrideurs de ma patrie ont fait œuvre utile en créant ces hybrides, dont je me suis permis de vous présenter la description complète.

A. Teleki.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — La concentration des moûts et la régie. — L'Exposition générale des vins de Bourgogne à Beaune. — Société centrale d'agriculture de l'Hérault et Comice agricole de l'arrondissement de Béziers : essais de tracteurs viticoles. — Exposition générale agricole de Lyon. — Désacidification des moûts.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — La température du mois d'octobre a été favorable à l'aoûtement des sarments. Le thermomètre a pourtant baissé à zéro le 30, avec mistral froid parce que des chutes de neige s'étaient produites dans les parties hautes des Alpes et des Cévennes. Cette température basse n'a pas persisté et de belles journées ensoleillées et chaudes ont suivi.

Nous avons constaté qu'un trop grand nombre de viticulteurs s'étaient pressés à tailler la vigne « long ». Cette année, la végétation et la maturité du bois étant très en retard, il ne fallait pas toucher aux sarments jusqu'au 15 novembre.

Dans beaucoup de vignes, une bonne partie des sarments est encore verte, parce que le Mildiou a fait disparaître en été les feuilles qui s'étaient développées en retard, à cause de la basse température du printemps et des pluies d'été. Ces feuilles avaient été remplacées par de nouvelles pousses à la fin de l'été ; mais le Mildiou continuant à se développer par suite des pluies fréquentes, les nouvelles pousses et les feuilles ont disparu à leur tour, laissant l'extrémité des sarments nue et herbacée, puisque l'absence de feuillage n'a pas permis la maturité. Cette partie verte comprend quelquefois la moitié du sarment. Cela provient de ce qu'on a un peu négligé de sulfater l'extrémité.

En dernier lieu, beaucoup d'ouvriers qui sulfataient à dos d'homme, dirigeaient surtout le jet sur les raisins, ce qui n'était pas un mal pour sauver la récolte, mais on aurait dû préserver aussi les feuilles de l'extrémité, plus sujettes aux attaques des cryptogames, parce que très tendres.

Enfin, nous constatons que certains viticulteurs, dont pas mal de régisseurs, ne tiennent pas assez compte de la variation des saisons, dans ces dernières années. Ils font exécuter les travaux à des périodes fixes, sans trop se soucier des retards de végétation, par suite de températures très variables et irrégulières.

C'est même heureux cette année que la température de l'arrière-saison soit relativement chaude, pour permettre la maturité du bois, non seulement de la vigne, mais de tous les arbres fruitiers.

Pourtant, dans les vignes chlorosées, il ne faudra pas attendre l'arrêt total de la végétation pour faire le traitement au sulfate de fer, procédé Rasisguier, celui qui donne les meilleurs résultats.

Pour que le traitement ne soit pas fait en pure perte, il est indispensable de l'appliquer pendant que la sève circule encore, c'est-à-dire lorsque le feuillage n'a pas encore jauni. Le liquide doit être assez concentré. Il faut de 25 à 30 kilogs de sulfate de fer dissous dans 100 litres d'eau ou 2 kil. 500 à 3 kil. dans 10 litres. Pour les jeunes vignes, de 15 à 20 kilogs suffisent. On taille long et une femme passe derrière pour badigeonner toutes les plaies.

On voit tout de même beaucoup moins de vignes chlorosées qu'autrefois, dans notre région méridionale, parce qu'on a adapté aux sols calcaires des variétés de plants et des hybrides résistant à la Chlorose : les Berlandieri, les 420 A, Rupestris du Lot, les Richter, les 41 B ou 161-49 (Belandieri × Riparia) et d'autres.

Nous avons constaté cette année, dans les vieilles vignes, beaucoup de mortalité. Probablement parce que les ceps affaiblis par les fortes attaques de Mildiou, ont eu moins de résistance à l' « Esca ». Il faudra, après la taille, traiter aux produits arsénicaux dont quelques-uns sont très bien composés et pas dangereux pour les ouvriers. Ces traitements s'imposent, surtout dans les vignobles envahis par la Cochylis et l'Eudémis.

Ne pas faire de nouvelles plantations ou les remplacements dans les vignes vieilles avant la chute des feuilles. C'est-à-dire avant l'arrêt de la végétation. Cette année, les plantations doivent se faire plus tard que d'habitude, si l'on veut avoir une bonne réussite et une belle végétation des jeunes racinés en été.

A la cave. — Continuer les soutirages et débarrasser les vins de l'année des lies et dépôts qui sont importants et pourraient donner un mauvais goût ou une odeur désagréable aux vins.

Soigner les futailles vides et les entretenir en les soufrant par des mèches ou mieux avec des rondelles qui ne laissent pas tomber du soufre non consumé.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles deviennent de plus en plus calmes, comme d'ailleurs chaque année après le mois d'octobre, Les achats sont rares dans notre région. Ce qui a porté préjudice au début, c'est l'incertitude du droit à circuler des vins à faible degré. Maintenant, on laisse circuler. La régie ferme les yeux sur l'application de la loi du 4 juillet 1931 puisqu'elle a reçu des ordres supérieurs. Mais le coup de feu pour les achats, qui se produit chaque année aussitôt après les vendanges, est passé. Les transactions se feront lentement.

Au sujet de la non application de la loi du 4 juillet 1931, sur la circulation des vins à faible degré, suivant les régions, le président de la Fédération méridionale du commerce en gros des vins et spiritueux vient d'adresser une longue lettre de protestation au ministre de l'Agriculture. Il demande une réglementation définitive pour les vins de 1932. D'un autre côté, les associations viticoles du Midi provoquent des réunions et demandent l'abaissement du degré, pour le droit à la circulation des vins de cette récolte. La C. G. V. a entrepris une campagne violente de protestation et menace de demander la démission des corps élus.

Dans le Gard, ce sont les hommes politiques et les corps élus qui ont pris la tête du mouvement, par une réunion à Nîmes le 30 octobre où tous les députés, les sénateurs, conseillers généraux et beaucoup de maires ont déclaré qu'ils étaient prêts à recommencer l'agitation de 1907, si le gouvernement continuait à faire la sourde oreille aux réclamations des vignerons du Midi. Les représentants de la C. G. V. du Gard et de l'Hérault assistaient à cette importante réunion, ainsi que M. G. Coste, président général de la C. G. V.

L'ordre du jour demande l'aménagement algérien, sur les bases des décisions du Congrès d'Avignon, l'abaissement à 6° pour le droit de circulation des vins de la récolte de 1932 sous garanties loyales et marchandes.

Ils déclarent s'opposer à toutes autorisations nouvelles de sucrage ainsi qu'à tout contingent nouveau de vins étrangers. Ils protestent énergiquement contre les lenteurs apportées par l'administration dans la fixation du degré minimum de la présente récolte, « favorisant ainsi la spéculation et causant la ruine d'un grand nombre de vignerons »:

Une Commission permanente de 6 membres a été nommée pour entrer et rester en relations avec les organisations des départements voisins.

Dans l'Hérault, ce sont les sections de la C. G. V. qui convoquent les élus pour leur demander d'agir et de démissionner au besoin.

Dans toutes ces réunions, nous constatons que le président de la Commission des boissons de la Chambre, qui est en même temps président du Groupe viti-

cole, est souvent pris à partie d'une façon violente. Nous devons dire qu'il est timidement défendu par quelques décorés. Ce qui est certain, c'est que ce personnage remuant et quelquefois encombrant n'assiste à aucune de ces réunions de vrais viticulteurs et préfère faire des voyages d'agrément en mission payée, où il n'est entouré que de ses créatures qui le flattent.

Lorsqu'il vient dans son département, ce n'est que pour réchauffer l'ardeur de son parti politique S. F. I. O. ou pour assister à une des réunions du nouveau groupe de petits et moyens viticulteurs composé de tous les élus S. F. I. O. qui prennent la défense de leur « roi de la vinasse », qui d'ailleurs est leur fondateur.

Les vins d'Algérie et de Tunisie continuent à arriver en grande quantité dans nos ports méditerranéens. Les vins algériens ne sont pas, comme autrefois, des vins de coupage de 11, 12, 13 et 14 degrés. Ce sont des vins faits pour être consommés seuls.

Voilà surtout le danger des vins d'Algérie pour notre viticulture méridionale. S'ils étaient restés à fort degré et corsés, la quantité serait moins grande et ils auraient continué à servir de coupage à nos petits vins frais.

Cette année, les seuls vins de Tunisie qui sont bien constitués et titrent jusqu'à 14° peuvent améliorer la récolte de notre région par des coupages rationnels.

Nous aurions beaucoup à dire sur le scandaleux accord commercial avec le Portugal qui nous inonde de ses vins dits de « Porto », portant un préjudice énorme à nos vins de liqueur et aux vins doux naturels français.

Les excellents vins de Frontignan et de Banyuls sont tués par les mauvais vins dits de Porto fabriqués au Portugal et protégés en France avec plus de soins et de rigueur que nos vins d'appellation d'origine.

Il y a là de grands commerçants et des hommes politiques qui sont coupables. La Confédération Générale des Vignerons critique violemment le ministre du Commerce actuel qu'elle accuse d'être intéressé aux vins de Portugal.

Le ministre du Commerce n'est pas seul coupable. Certaine personnalité politique qui a été portée au pinacle autrefois par la C. G. V. a sa grande part de responsabilité dans la concurrence déloyale faite à nos bons vins spéciaux par les vins de Porto et de Grèce. — E. F.

La concentration des moûts et la régie. — M. le sénateur Jean Bosc a reçu du ministre des Finances la lettre suivante :

Monsieur le sénateur,

Par dépêche télégraphique datée du 3 courant, vous avez bien voulu signaler que le Service des Contributions indirectes du Gard interprétait trop étroitement les dispositions du décret du 1er août 1931, fixant le statut des moûts concentrés de raisin et notamment les conditions d'emploi de ces moûts en vinification.

Mes services estiment que les vins de pays doivent être enrichis avec des moûts concentrés provenant du même canton et exigent le droit de consommation de 23 francs par 100 kgr. sur les concentrés préparés à façon par des industriels.

J'ai l'honneur de vous faire connaître que, sur ces deux points, l'interprétation est conforme aux textes en vigueur.

Aux termes de l'article 2 de la loi du 1er janvier 1930, les vins autres que les vins de coupage et les vins bénéficiant d'une appellation d'origine doivent circuler en vue de la vente, être mis en vente ou vendus sous un nom de pays. Cette dénomination est précisée par l'article 3 du décret du 8 février 1930, suivant lequel « le lieu de production est désigné par le nom du canton, sauf dans le cas où ce nom constitue une appellation d'origine ».

D'autre part, l'article 2, paragraphe 5, du décret du 1er août 1931 est libellé comme suit : « Les vendanges ou moûts destinés à la fabrication des vins qui seront expédiés sous un nom de pays ne peuvent être enrichis que par des concentrés portant le même nom de pays. »

Ainsi les agents des Contributions indirectes ont appliqué exactement les textes en informant les viticulteurs que les vins de consommation courante, c'est-à-dire ceux devant être vendus sous un nom de pays, ne pouvaient être additionnés de moûts concentrés élaborés en dehors des limites du canton et des communes limitrophes. Une telle opération fournirait, en effet, des vins de coupage au sens de la loi du 1er janvier 1930 modifiée par la loi du 19 avril de la même année, puisque le terme « vin de coupage » désigne le mélange de vins différant entre eux pour leur provenance.

Or, on ne concevrait pas que le mélange de vins et de moûts ne provenant pas du même canton ne constitue pas également un coupage.

Toutefois, pour tenir compte des conditions défectueuses dans lesquelles s'est effectuée la maturité des raisins en 1932, je serais disposé à autoriser provisoirement l'emploi en vinification de moûts concentrés préparés dans l'étendue des régions délimitées par les décrets du 28 décembre 1931. Au rayon de production des vins de pays (canton et communes limitrophes) se trouverait ainsi substituée la région dans laquelle ces vins doivent présenter un même minimum de composition.

Mais je ne pourrais donner à cette autorisation un caractère définitif avant d'avoir reçu l'avis favorable de la Commission interministérielle de la viticulture, puisque cet organisme a approuvé toutes les dispositions du décret du 1er août 1931.

En exigeant le versement du droit de consommation de 23 francs par 100 kgr. sur les moûts concentrés, préparés à façon par des industriels, mes services appliquent également à la lettre les dispositions du décret du 1er août 1931.

L'immunité d'impôt est acquise seulement lorsque la concentration est opérée par des récoltants agissant isolément ou groupés dans les coopératives ou Associations constituées dans les formes prévues par la loi du 5 août 1920.

Un atelier de concentration opérant à forfait rentre ainsi dans la catégorie des entreprises industrielles tenues d'appliquer et de garantir l'impôt sur toutes les quantités de moûts fabriqués.

Mais bien qu'elle soit strictement conforme au texte, je reconnais que cette interprétation apparaît rigoureuse pour les viticulteurs apportant à l'atelier leurs moûts et retirant l'intégralité de leurs concentrés, puisqu'en définitive c'est sur eux que retombe le poids de l'impôt.

Pour éviter cet état de choses, il m'a semblé possible d'admettre que le droit de consommation ne soit pas exigé sur les moûts concentrés préparés pour le compte de récoltants, lorsque l'industriel n'acquiert pas la propriété des moûts et agit seulement en qualité de façonnier, si, par ailleurs, l'identification des produits demeure toujours possible. Dans cette hypothèse, le transport des moûts de base à l'aller et des moûts concentrés au retour de l'atelier de concentration ne pourra avoir lieu que sous le couvert d'acquits à caution du modèle 2 A assurant la franchise des droits.

Des instructions dans ce sens sont adressées au directeur du département du Gard.

Veuillez agréer, M. le sénateur, etc...

L'Exposition Générale des Vins de Bourgogne à Beaune. — C'est dans quelques semaines seulement que va s'ouvrir l'Exposition Générale des Vins de Bourgogne à Beaune, les 19 et 20 novembre.

Est-il besoin de rappeler combien cette manifestation offre d'intérêt pour les amateurs des vins authentiques de cette belle province française ?

Quel délicieux plaisir gastronomique que de pouvoir en quelques instants comparer entre eux ces crus fameux de Chambertin, de Musigny, de Nuits, de Beaune, de Pommard, de Volnay, de Meursault, de Montrachet, et d'apprécier leurs subtiles diversités.

L'Exposition Générale qui depuis soixante-neuf ans est l'objet des soins du Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or arrive maintenant à son véritable apogée. Partie de presque rien, groupant quelques vins nouveaux, elle réunissait déjà l'année dernière près

de 10.000 échantillons de vins jeunes et vieux, tous récoltés à la propriété. Cette année, elle sera plus importante encore, grâce à l'effort fourni par tous les viticulteurs et négociants de Bourgogne.

Les 19 et 20 novembre, à Beaune, chacun puisera dans ces précieux nectars l'oubli des difficultés passées et la force nécessaire pour travailler à la prospérité future.

Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault et Comice agricole de l'arrondissement de Béziers. — Essais de tracteurs viticoles. — Les essais publics de tracteurs viticoles, organisés au printemps dernier par la Société Centrale et le Comice agricole sur le domaine de la Conseillère, eurent un grand succès. Le nombre d'appareils évoluant en même temps dans une même vigne atteignit un chiffre record et les viticulteurs vinrent par milliers assister aux expériences et juger de la bonne valeur des tracteurs viticoles.

Ces essais de printemps sont complétés, comme c'était d'ailleurs prévu, par des essais d'automne. Les appareils qui ont travaillé en des vignes aux pousses vertes, longues de 40 ou 50 centimètres, vont maintenant donner au sol les façons d'hiver, à souche taillée.

Les manifestations prochaines, publiques, auront lieu à Pinet (Hérault), chez M. Ludovic Gaujal, dans des terres en bordure du chemin de grande communication n° 18, embranchement de Pomérols à Mèze. Le village de Pinet est à 42 kilomètres de Montpellier et à 28 kilomètres de Béziers. Ces essais se feront — pourvu que la température et l'état du sol le permettent — le mercredi 23 novembre, à 13 heures et le lendemain jeudi toute la journée.

Adresser les demandes de renseignements à la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault, 17, rue Maguelone, à Montpellier.

Exposition Générale Agricole de Lyon. — Lyon, ville d'art et d'histoire, vaut par elle-même, une visite.

Ne ferez-vous pas cette visite à l'occasion de l'Exposition Générale Agricole qui ouvre ses portes du 6 au 13 novembre 1932 ?

Vous aurez le temps de voir l'exposition, la ville et même ses jolis alentours, puisque les billets d'aller et retour délivrés pour Lyon par toutes les gares des grands Réseaux du 5 au 13 novembre seront valables exceptionnellement jusqu'au 14 novembre.

Vous profiterez, par ailleurs, de l'émulation des maîtres-queux lyonnais, en l'occurrence, pour goûter les excellents plats caractéristiques de la cuisine lyonnaise dont la renommée n'est plus à faire.

Rappelons que les groupes d'au moins 10 personnes, faisant partie d'une même organisation commerciale, industrielle ou agricole légalement constituée, se rendant à Lyon pour visiter l'Exposition, bénéficient d'une réduction de 50 %.

Désacidification des moûts — Par arrêté du ministre de l'Agriculture en date du 15 octobre 1932, et conformément aux prévisions du décret du 19 août 1921, est autorisée, jusqu'au 1er décembre 1932, l'addition de carbonate de chaux commercialement pur ou de tartrate neutre de potasse pur, aux moûts de raisins trop acides récoltés dans les départements ci-après : Meurthe-et-Moselle, Moselle, Haut-Rhin, Bas-Rhin, Aube, Marne, Aisne, Seine-et-Marne, Sarthe, Loiret, Loir-et-Cher, Loire-Inférieure, Maine-et-Loire, Indre, Cher, Allier, Indre-et-Loire, Deux-Sèvres, Vendée, Vienne, Corrèze, Charente, Charente-Inférieure, Dordogne, Gironde, Nièvre, Yonne, Côte-d'Or, Saône-et-Loire, Rhône, Ain, Jura, Loire, Puy-de-Dôme, Savoie, Haute-Savoie.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 165 à 175 fr.; 10°, 180 à 190 fr.; Corbières 11°, 200 fr. et au-dessus; Vin blanc ordinaire, 200 fr. et au-dessus; Vin blanc supérieur, 210 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 215 fr. et au-dessus; 9°, 250 fr. et au-dessus; 10°, 230 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ¼ à 9°, 250 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 270 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 570 fr. à » fr.; vin blanc dit de comptoir, à 620 fr. Picolo, 610 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr.; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr.; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 francs; 1ers crus Graves, 2.800 à 4.000 fr.; 2es crus, 2.400 à 2.600 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr.; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Suivant choix, la barrique, rouges, 922 fr. Mâcon 1res côtes, de 375 à 425 fr.; Mâconnais, 500 à 550 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 500 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, pas de cote. Vins blancs de Blois, pas de cote.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 300 à 400 fr.; Rosés supérieurs, 11 à 13 fr. le degré Blancs supérieurs, 600 à 800 fr.; Blancs têtes, 800 à 900 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 800 à 900 fr.; Gros plants 1932, 380 à 420 fr. Noah de 180 à 200 fr. la barrique de 225 litres.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 12 fr. 25 à 14 fr. » le degré. Vins blancs, de rouges, 12 fr. 50 à 14 fr. ». Blancs de blancs, 13 à 14 fr. 50. Distillerie, de 8 fr. à 8 fr. 25.

Midi. — *Nîmes* (*7 novembre 1932*). — *Cote officielle :* Aramon, 8 à 9° » à » fr.; Montagne, 9 à 10°, » à » fr,; Costières, 10 à 11°, » à » fr. — Récolte 1932, Aramon, 7°5 et au dessus, » fr. » à » fr.; Montagne, 7°5 à 9°, » à » fr.; Costières, 8 à 9°, » à » fr. le degré. Insuffisance d'affaires. Pas de cote. Trois-six B. G., 930 à 950 fr.; trois-six de marc, 875 à 885 fr. Eau-de-vie de marc, 870 à 880 fr.

Montpellier (*7 novembre*). — Vins rouges, 8°, de 125 à 130 fr.; 9°, 150 à 155 fr.; 10°, 160 à 165 fr. l'hecto. Vins nouveaux, 7°05 et au dessus, 13 fr. 50 à 15 fr. 50. Esprit de vin à 86°, de 950 à 960 fr,; Marc à 86°, 900 fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, 900 fr.

Béziers (*3 novembre*). — Vins rouges 1931 : Plaine, 8°8 à 10°, de » à » fr. l'hecto. Coteau, 9°5 à 10°5, de 150 à 168 fr. Récolte 1932 : Plaine, 7°5 à 8°5, de » à » fr.; Coteau, 8°3 à 10°, de 115 à 150 fr.; Rosés supérieurs, 9° à 9°5, de » à » fr. 3/6 pur vin, 86°, de 825 à 845 fr.; les 100°, 960 à 980 fr. Eau-de-vie de marc 52°, de » à » fr.; les 100°, » à » fr.; 3/6 de marc, de 760 à 775 les 86°; les 100°, 885 à 900 fr. Eaux-de-vie de marc 52°, de 455 à 460 fr. les 52°; les 100°, 875 à 885 fr.

Minervois (*6 novembre*). — Marché d'Olonzac, Vins vieux, 15 à 16 fr. le degré. Vins nouveaux, 13fr. à 15 fr. le degré suivant degré, qualité et conditions d'enlèvement, avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (*5 novembre*). — Vins vieux. de 9° à 10°, de 14 fr. » à 15 fr. 50 le degré. Vins nouveaux, 9°5 à 10°, de 12 fr. 50 à 14 fr. 50 le degré. (Chambre de commerce). Vins de 1932, de 7°5 à 10°, de 13 à 15 fr. le degré (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (*5 novembre*). — 1931, 9° à 11°, de 15 à 16 fr. le degré; 1932, de 12 à 15 fr. 50 le degré.

Narbonne (*3 novembre*). — Vins rouges 1931, de 9 à 10°, 15 à 16 fr. 50 1932, de 13 fr. 50 à 15 fr. ».

Alsace. — Vins blancs courants 1931 : H.-Rhin, de 240 à 260 fr.; vieux, de 220 à 240 fr. — B.-Rhin, de 190 à 210 fr.; vieux, 200 à 280 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; vieux, de 370 à 420. — B.-Rhin, de 240 à 260 fr.; vieux, de 320 à 360.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 113 fr. à » fr. »; orges, 74 fr à 76 fr.; escourgeons, 64 fr. à 70 fr.; maïs, 83 fr. » à 87 fr. »; seigle, 73 fr. » à 75 fr. »; sarrasin, 78 fr. à 80 fr.; avoines, 76 fr. à 81 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 50 fr. 74 à 53 fr. 10. Buenos-Ayres, 33 fr. 60 à 35 fr. 80. Chicago, 46 fr. 08 à 51 fr. 45. — Sons, 36 fr. à 42 fr. — Recoupettes, de 34 à 40 fr.; remoulages, de 43 à 55 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 75 à 100 fr.; saucisse rouge, 45 à 60 fr.; sterling, 25 à 35 fr.; Rosa, 70 à 75 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 190 fr. à 225 fr.; foin, 180 fr. à 250 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 425 à 475 fr.; féveroles, de 68 à 69 fr.; sainfoin, 130 à 140 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr.; Coprah, 68 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 209 fr. » à 209 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veaux, 5 fr. » à 14 fr. 50. — Moutons, 7 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 7 fr. » à 11 fr. 20. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 94 fr. »; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. 70; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 94 fr. » à 98 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 79 fr. » à 82 fr. » les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 99 fr. 50 à 102 fr. 50; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 52 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 103 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 6 fr. 50 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr.; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux,** 187 fr. 100 kgs; neige, 192 fr. ». — **Sulfate de fer,** cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux,** 31 fr. — **Chaux blutée,** de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie,** 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé,** 60 fr. — **Carbonate de soude,** 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arséniate de plomb,** 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés,** 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Raisins du Midi, noirs, 170 à 325 fr.; blancs, 125 à 210 fr.; d'Espagne, Muscat, 500 à 850 fr. — Bananes Canaries, 250 à 400 fr. — Citrons, 400 à 500 fr. — Mandarines, 400 à 500 fr. — Oranges, 200 à 300 fr. — Marrons français, 140 à 200 fr. — Figues, 200 à 600 fr. — Pêches, de 900 à 1.350 fr. — Noix fraîches, 250 à 450 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr.; communes, 130 à 250 fr. — Pommes communes, 100 à 300 fr. — Pommes de choix, 360 à 800 fr. — Tomates du Midi, 190 à 300 fr.; tomates de Paris, 140 à 225 fr. — Haricots verts, de 250 à 850 fr. — Artichauts, 50 à 150 fr. le cent. — Choux-fleurs, de 150 à 350 fr. le cent. — Laitues de Paris, 20 à 100 fr. le cent. — Epinards, de 200 à 250 fr. — Carottes de Meaux, de 45 à 60 fr. — Aubergines, 30 à 60 fr. — Endives, 500 à 600 fr.

Le gérant : Jules Legrand.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.